



MONTENAUER PIZZABRÖTCHEN



Zubereitungszeit: ca. 30 min.



Schwierigkeit: leicht

ZUTATEN

Belag:

100g Montenauer Salami
250g Montenauer Kochschinken
250g geraspelter Käse
400g Tomaten
Salz & Pfeffer
Oregano
Pizzagewürz

Brötchen:

500g Mehl
300ml lauwarmes Wasser
12g Salz
42g frische Hefe

ZUBEREITUNG

1. Für die Brötchen, die Hefe im Wasser auflösen und Salz und Mehl dazugeben. Dann alles zu einem Teig kneten und mind. 1 Stunden im warmen gehen lassen.
2. Die Salami, den Schinken und die Tomaten in kleine Stücke schneiden.
3. Nun die Sahne schlagen und dann alle Zutaten, inklusive Käse in einer Schale vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und dem Pizzagewürz abschmecken.
4. Den Backofen auf 200 °C vorheizen und währenddessen den Teig in kleine runde Kugeln formen. Dann die Teigstücke für 20-25 Minuten backen.
5. Nun die Brötchen halbieren und die Masse darauf verteilen und ca. 15 Minuten überbacken.

Guten Appetit!